

---

報告者名	赤嶺 淳	被調査者生年	1926年(女)
調査者名	赤嶺 淳	被調査者属性	名取市文化財保護審議会委員
補助調査者	沼田 愛		

---

#### 〈大漁唄い込み踊り保存会〉の今年度の活動

保存会は、2012年9月に、名取市地域婦人団体連絡協議会大会において、名取市不二が丘小学校の体育館を会場に、大漁唄い込み踊りを披露した。この協議会は、閑上・増田・下増田・愛島など名取市の7つの婦人団体(婦人会)の連合で、1年に1回大会を催す。大会では、所属するいずれかの婦人団体が踊りなどを披露するが、今年は閑上地区の大漁唄い込み踊りが復活したならば、ということで、協議会側から依頼があり、出演することが決まった。大漁唄い込み踊り保存会は婦人会に所属しているからである。婦人会は、以前は若妻会などの上部組織にあたり、若い女性は入らなかった。現在、若妻会などはないが、婦人会にも仕事がある等の理由で30代以降の女性は参加していない。

大会に出演するにあたり、保存会の会員には電話で連絡をまわし、閑上地区のうち、陸(おか)区にある大曲の集会所を会場に3回練習を行った。会員への連絡方法は、連絡網が整備されているわけではないものの、連絡を受けると、では自分はあるのみに連絡をまわします、というようにして、全員へ連絡を行き渡らせることができる。このような連絡手段は、震災以前は近隣に居住していたひと同士で連絡を伝えていたので、これを引き継いで、誰がだれに連絡をする、という流れが出来上がっていたことから可能となった。練習の会場に大曲を選んだのは、この地区に住むTさんが、踊りに使う船「閑上丸」を保管してくれていたからである。この「閑上丸」は、以前は公民館に保管していたが、震災前にはTさん宅に保管場所を移していたため、震災でも壊れることなく、使用可能な状態であったからである。練習に参加する際には、JR名取駅前から出ているバスに乗ったり、それぞれの自家用車を使用して集まった。

大会には、舞台の広さの都合があって会員全員が並ぶことができないので、震災以前から保存会に所属していた会員17名が出演した。震災後、保存会には新たに10名ほどの会員が加わっている。会員は、震災以前は閑上地区のなかでも町区のひとが加入していたが、今回は陸区のひとにも加入してもらった。これは、保存会は婦人会のなかの組織として位置付けられているため、婦人会に新たに加入したひとのなかから、わたしも踊ろうかしら、というひとが出たからである。大会に出演した際には、連絡協議会大会の出席者や、近隣の仮設住宅の住民が見に来てくれた。会場になった不二が丘小学校は、生徒数減少によって空き教室が出ていたため、閑上小学校が仮移転している小学校である。

大漁唄い込み踊りをするのは久しぶりのことであったが、唄も踊りも身体についているため、すぐに踊ることができた。保存会では、大漁唄い込み唄と、大漁祝い唄のふたつを伝承している。なお、前者の由来であるコダカ丸のイカりは、名取市高館にある熊野神社にあると聞いている。踊る際に使用する法被は、震災以前は各自が保管していたため多くの会員が失ってしまった。しかし、流出を免れた会員のものをサンプルとして、教育委員会を通じて支援を受け、新たに製作することができたので、その法被を大会で用いた。震災以前は、マイワイ(真祝い)と呼ばれる、大漁祝いでもらえる反物を用いて仕立てたものを使用していた。

保存会として活動することはもとより、顔見知りで集まり、閑上に住んでいたころのように大声で話すことができることがうれしかった。閑上の住民は「ツボ声高い」と言われているように、大きく高い声で話す。船中では船のエンジン音や波の音がうるさいため、大きな声で話さないと生死に関わる。したがって、夫が漁師をしていたり、

市場で話したりするため、関上の住民は自然と声が大きく高くなっているのである。先日、近所のかまぼこ屋に買い物に出た際、現在は仙台で暮らしている関上に居住していたころの知り合いに偶然出会った。お互い当時のように大声で話して再会を喜んだが、その後、このお店だからいいけれども、他だと大声で話して、と怒られるよ、という話になった。そのかまぼこ屋はもともと関上で創業した店であるため、怒られなかったが、自然と大声で会話してしまうくらい、関上の住民とは大声で話すことが普通であった。震災後に居住する現在地では、親しい人ができて、関上に住んでいたころのように話することができない。そのため、みんなが集まって大きな声で話したいと思っていた。このような理由もあって、保存会として再び集まり、活動をすることは、非常にうれしかった。

なお、以前は大漁唄い込み大会が開催されており、そのトップバッターとして関上の大漁唄い込み踊り保存会が披露していた。この保存会とは別に、大会で優勝したひとが、関上の夏祭りで大漁唄い込み唄をうたうことができた。震災を受けて、今年も関上の夏まつりは開催されず、また大漁唄い込み大会も開催されなかった。

### 関上浜の漁業

#### 二艘曳きと真祝い

関上では、カレイビキ（カレイ曳き、カレイ漁のこと）とニソウビキ（二艘曳き、大型の船2艘と小型船による漁のこと）が行われていた。カレイが禁漁期になる夏になると、二艘曳きで巾着網によるカツオ、シビ漁が行われた。

二艘曳きは大きな2艘の船が中心であり、それはカツオやシビの群れを探るための見張りを置く本船と、水揚げした魚を運搬する運搬船に役割が分かれていた。カツオやシビはウキザカナ（浮き魚）のため、海面の色を見て群れを探した。群れを見つけると、シドブネと呼んだ小型船が2方向から網を引っ張っていき、網の両端を合わせることで群れを囲い込んだ。シドブネには網を引くための音頭をとる船長が乗船していた。網の両端を上手く合わせることはできず、魚が逃げてしまいそうなときは、船団のなかで最も経験の浅いひとの昼食分のご飯を海上にまいて、それを餌として魚を集めた。最も経験の浅いひとの分の昼食を用いるのは、かれが全員分の食事を用意する係であったからである。船にはかなりの人数が乗り込んでいたが、学校が夏休みであることもあり、尋常小学校高等科の男子生徒もそのなかに多くいた。カツオやシビはすれて悪くなる前に陸に水揚げをする必要があるため、運搬船に載せて陸に運んだ。

大漁の際には、シドブネは船板を叩いて歌い込みながら、名取川の河口からあがってくる。夏場は外で涼んでいるひとたちが多くいたため、かれらはその歌声を聴くとカワバ（川端）まで走り、船を出迎えた。また、船主が主催をしてマイワイ（真祝い）を開催した。これは大漁を祝うもので、船員のみが呼ばれ、その家族は参加しない。真祝いに際して、船主が、船の名前を入れた染めものをひとりに対して1反ずつ用意し、船員に配った。これを男物の浴衣に仕立て、浴衣のことも真祝いと呼んだ。浴衣を仕立てると、日取りを決めて集まり、湊神社や日和山など、関上地区内にある神様をまわって歩いた。その後に船主が祝いの席を設けた。赤飯やお酒などの御馳走が用意され、船主の大きな座敷を会場にして振る舞われた。大漁唄い込みのうたは、この場でも歌われた。また、浴衣の真祝いは、古くなると綿を入れて、寝巻として用いた。

真祝いの日取りが重なるということにはなかった。真祝いを行うためのカツオやシビ漁は、大きな船を2艘持っている必要があり、また、全ての船団が大漁になるとも限らなかったからである。また、真祝いをしてシンピョウをなくした（身を持ち崩した）という話があるくらい、真祝いをするにはかなりの費用を要するからである。

二艘曳きは戦前に行われていた。終戦後、4年から6年間ほど大漁が続いていたが、そのころは夏漁をする船はかなり少なく、真祝いも行われなかった。

### 船主による経済的運営

漁が済んだのち、船員に給与を分配するには、アタリメとオキアガリのふたつの方法があった。アタリメ（もしくはアタリマエ）とは、塩竈など、関上以外の港に水揚げした場合に、船主がその場で収益を受け取って船員に分配をした、給料のことである。正月やまつりの前などには船は関上に帰ってくるため、船主の座敷で船員に給料が配られた。船が関上にとまり、そのときの漁の勘定をすることを、オキアガリと呼んだ。オキアガリの際には、船

主によるフルマイ（振る舞い、食事のこと）と、生菓子が配られた。この生菓子も閑上の店で作られたもので、7個詰めなどの箱入りであった。これはこどもたちにとっての楽しみでもあった。このようなひとが集まる場では、大漁唄い込みのうたが歌われた。

出港前に船に油を積むが、その際にクウカンカンジョウ（空缶勘定、カラカンカンジョウとも言う）をする場合もあった。これは、たとえば本来油缶を3つ購入すれば済むところを、5つ購入したことにして、油屋に5缶分の支払いをし、実際には余分である2缶分の代金を油屋にプールしておいてもらうことである。油の入っていない空の缶を、余分に支払っている油代分載せたことから、空缶勘定と呼んでいた。漁が切りあげになる（禁漁期に入る）7月の末になると、余分に支払っていた数分の代金を油屋に返してもらい、これが船員に分配された。経済的に余裕のある大きな船ほど空缶勘定に使用できる費用も大きく、よって船員に分配される額も大きい。一方、小さい船の場合は空缶勘定を、のちのち遣り繰りが大変であった。いずれにせよ、漁の出来による収入に対して、船主の出資によって分配される空缶勘定による収入は、船員にとってはボーナスのような感覚であった。教員をしていたころ、児童が「今度空缶勘定で新しい靴を買ってもらうんだ」と話していたのを聞いた記憶があることから、戦後も空缶勘定が行われていたことが推測できる。

### 女性による五十集

空缶勘定による収入は、家計の助けになっていたが、女性がイサバ（五十集）をすることで空缶勘定による臨時的な収入を使わないようにする家庭もあった。五十集とは、女性が閑上港に揚がった魚やそれを加工したものを持って、内陸部に行商に行くことである。

五十集をするためには、監査を受けてそれに通ったら市場に魚を買いに行くことができた。しかし元は、ワケリヨウ（分け漁）をしてオマカネ（家で食べる魚）を分けた際に、食べきれないオマカネを売りに行ったのが始まりであったことから、誰でも五十集をすることができた。

仕入れた魚を売りようになってからは、仕入れのタイミングが2回あった。朝の3時もしくは4時ごろと、夕方である。夕方の場合は、風鈴を鳴らして船が着いたことを知らせてくれるひとがいたので、その風鈴の音を聞いて仕入れに行った。夕方仕入れた際には、カレイであれば焼く、タコであれば茹でるといった加工をすることもあった。そのようにして加工した水産物や、朝に仕入れたものは、籠に入れて背負って内陸部に売りに行った。あんどん松の土手（あんどん松と称される、松の並木がある名取川の堤防）を歩いて名取川をのぼり、落合から船で名取川を渡って仙台中心部に売りに行くひとがいた。両岸には線（※ロープのようなものか？）が渡されており、それを辿って船は川を渡った。宮城県女子師範学校で学んでいたころ、自宅に帰るためにその渡し船を利用すると、五十集をした女性たちと乗り合わせることもあった。

五十集には閑上地区以外の地域から嫁に来た女性もなることができ、出身地や実家は五十集をしに行く際の目的地に成った。閑上には、近隣の農村である高館のほか、仙台市の四郎丸や藤塚、タガツギ（種次）などから嫁にきていた。五十集をする女性たちは、自分の実家や友達の家、あるいは姑に譲ってもらった得意先の家などに魚など水産物を売りにいった。祖母がいないが母親が五十集をやっていたり、母親も祖母も五十集をしていて、幼いこどもの面倒をみるひとが家にいない場合は、小学校4年生以上になった兄妹が、弟妹を連れて学校に来ることもあった。各クラスに4、5人は弟や妹を連れてくる児童がいた。かれらがおやつとして持たされているおにぎりを食べているのを、まわりの児童がうらやましそうに見ていたのを覚えている。

戦後の一時期、五十集をしたいという女子児童が増えた。これは戦中に魚を獲ることができなかった反動で、戦後は大漁が続いて景気がよくなっていたことが理由である。このころはコガと呼ばれる魚を入れる籠に、入りきらないほど魚が獲れた。この好景気は4年から6年ほど続いた。小学校の教員であった話者は、学制が変わったのに伴い、教員たちが国民学校高等科2年生の生徒を、中学校の3年生として入学させなければならないと家庭訪問をしているのを見ていた。しかし教員たちは、進学ではなく、儲かる仕事である漁師や五十集になりたいという生徒の説得に苦慮していた。戦後の物資が不足しているなかでも、もとはあまり大きな船主ではなかった、ヨサマルの船主が網を買うことができるくらい非常に景気がよかったからである。なお、戦後も二艘曳きは行われたが、キンチャク網漁は行われず、真祝いが開催されることもなかった。

## 話者家の正月行事

本来であれば今頃（聞き書き調査に応じてくださったのは12月26日）は正月を控えて忙しい時期である。正月のための餅は、だいたい28日に搗いた。これは「9（苦）餅つかない」と言われており、29日を避けるためである。27日に搗く場合もある。もち米は話者家の所有する田で生産したものである。煤払いは悪い日（※具体的な判断基準は不明）を避けて、年末に行った。大きなササで家の中の煤を払ってもらった。

煤払いとモチ搗きには、サクオトコ（作男）が手伝ってくれた。作男とは、小作として大きな家に住み込みで働いていたひとのことで、ヒデマドリ（※日手間取りか？）とも呼んだ。話者家の作男は閑上の町区に住んでいるひとであった。年末はまだ船が帰ってきていないため、煤払いや餅搗きを手伝ってくれる男手として、作男は重要であった。作男のなかには、ある家がもち米を蒸している間に、違う家の餅搗きをし、米が蒸しあがった次の家へ餅を搗きに行く、というようにして、何軒かの家の餅搗きを掛け持ちしているひといた。なお、閑上地区内においては陸区の家はみな専業農家であったが、町区においても専業農家であった家は4、5軒あった。しかし、町区の家は多くはサンダン（三反）百姓と呼ばれる、漁業との兼業の家であった。このような家では機械を所有していないため、代掻きなどは専業農家の家に手伝ってもらい、田植えのときなどは逆に手伝いに行った。これを「ヨイナシを頼まれてきた」と言った。

餅をつくるとゴザを広げ、その上に神様に供えるための丸めた餅を並べていった。話者が子どものころ、並べられた餅を数えようとすると、数えるものではないと叱られた。とにかくゴザがいっぱいになるまで餅を丸めて並べた。丸めた餅は、2間ほどの大きさの神棚や、オシヨウガツサマ（お正月様）に供えた。オシヨウガツサマは、天照皇大神宮をかけた床の間の脇に、オシヨウガツサマの紙を貼って設える。これを「お正月飾」と言った。お正月様の紙や井戸に供えるオスイジンサマ（お水神様）の紙、船に供えるオフナダサマ（※お船魂様？）は、ベツウサン（湊神社）で購入した。神棚や仏壇には、貝から取った赤い色を、小指で紙にピピッとつけたものを飾った。これは話者の父親が用意した。閑上では、ヒノタマと呼ぶ正月飾りが一般的であるため、話者はそれを友人宅で見て、きれいな飾りがうらやましかった。

餅は同じ大きさのものを2段重ねにしたものをふたつ並べ、その上に同じ大きさの餅を重ねた、合計5つの餅によるカサネモチ（重ね餅）を用いた。重ね餅は正月がすぎると食べたが、このときには堅くなっているため、カタモチ（堅餅）と呼び、水に入れて戻してから食べた。

12月31日は年取りの日である。この日、年男（厄年などではなく、その家の家長である男性）は普段よりも早く風呂に入り、身体を清めてからザシキ（座敷）を掃き、そこで注連縄を絞った。このときに使う座敷は、オシヨウガツサマをおく部屋とは限らない。注連縄は、部屋の四方を囲むもの（どの部屋を囲むのかは未調査）や、ワドシナワ（※輪通し縄？）をつくった。餅搗きにつかた臼は、洗って、台所の上り口のところに据えておいていたが、そこにも注連縄をした。また、年男はオシヨウガツサマを飾った。小さい船を含めて、船主など船を持っているひとは、この日徳利に入れた酒とダイコンパ（大根の葉）などを添えたサンゴンザカナを持って、船の停めてあるサクバまで行き、酒を船に撒いた。船にはオフナダサマという神様が供えられた。

女性たちは、オシヨウガツサマに供える料理をつくるほかに、この日のうちに数日分の食事を用意しなければならなかった。なぜならば、ガンニチ（元日）に包丁の音を立てるものではないと言われていたためである。魚を煮て、サハツと呼ばれる大きな絵つきの皿に入れ棚に入れておいた。寒さのため、煮魚の汁は凍って煮ごおりができた。また、ヒキナ（大根の千切り）を作って外で干して凍みらせ、保存できるようにしておいたりした。年末はとにかく料理をたくさん作った。

子どもたちは、サメをトラマツ屋という店に持って行ってさばいてもらった。バケツに入れてサメを持っていくと、トラマツ屋が皮とたまごを取ってくれるが、これはトラマツ屋に置いて行き、身の部分だけを持って帰った。サメの身は口バタ（囲炉裏端）で焼き、酒や醤油、砂糖、味噌などを混ぜたものに漬けておき、正月に食べた。サメはよく獲れたが、このような食べ方は、正月の食べ方であった。年末はとても忙しいため、どこの家でもサメをさばいてもらうために並ぶのは子どもであった。

年取りの日には、オシヨウガツサマには赤塗の椀を使った御膳を用意し、刺身やゴボウやサツマイモのてんぷら、

煮魚、ご飯をあげた。赤身の刺身ができるのは、カツオやシビのとれる夏だけなので、年取りのときの魚はハガなどの白身魚であった。煮魚では、中切りと呼ばれる、身が一番のったナカハラ（中腹）の部分あげた。神棚には、ザッキ（雑器）にご飯を盛って供えた。神棚で祀っているオヨビシサマ（大黒様のこと）にはシリッポ（もしくはシッポ、魚の尾びれの方）をあげた。年取りのときに供える魚として、話者家ではメヌケを使った。これは、話者の父親が二艘曳きの船の船頭（船の乗り子のひとりで船の所有者ではない）であったからである。仙台の正月の食材としてよく取り上げられるナメタ（ナメタガレイ）は、干してから煮て食べることはよくあったが、ナメタで年を取るという家はあまりなかった。オヨビシサマにあげたシリッポは、下げられたあとに母親が食べた。このシリッポはふだんよりも大きく切るため身が多くついているため、母親はいつもより多く身を食べることができた。年越しの日は、普段は台所でとる夕食をオショウガツサマのある座敷で食べた。

ガンニチ（元日）は、まず井戸にお湯をかけて張っている氷をとかし、柄杓でその年最初の水を汲んだ。これを「若水をくむ」と言い、この柄杓は毎年買い替えた。

元日の朝は、オショウガツサマなどの神様には、ベロ（小型のシタビラメ）を焼いてとった出汁を使用した雑煮をあげた。雑煮には事前に漬けておいた筋子を散らした。仙台雑煮ではハゼで出汁を取ると聞かすが、関東ではハゼで出汁をとることはなく、ベロがよく用いられた。ベロは、ベンケイに差して干しておいたものを使用した。オホトケサン（仏壇）は魚の出汁を使ったものはあげられないため、きなこ餅をあげた。1月11日のノハダテ（農はだて）まであずきを食べることはできなかったため、正月の餅は雑煮かきなこ餅であった。きなこ餅には麦芽糖を用いたが、この麦芽糖は正月になってからつくった。餅のほか、各家によって煮しめやヒキニシミをあげたが、話者家の場合はヒキニシミをあげた。これは細く切った昆布、ニンジン、モヤシ、糸コンニャク、干し大根、紅白のかまぼこを、醤油と魚の出汁で味付けしたものである。元日の夜は、餅ではなくご飯をあげた。

短くても1日から3日まで、本来は7日のナナクサ（七草）の日まで、正月に音をトントンと包丁の音をさせたり、大声で歌ったりしてはいけないと言われた。新年を祝うおめでたい歌であっても、唄ってはいけないと厳しく言われた。

6日の夜にオショウガツサマにご飯をあげたあと、7日に日が変わる夜中にナナクサを行った。唱えごとをしながらか七草を叩くが、このときの唱える回数は家によって異なり、話者家では7回叩いた。また、叩く人も家によって異なるが、話者家の場合は話者の祖母が行った。叩いた七草は七草粥にして食べた。用いる七草は、一般的にはナズナやゴギョウであるが、このあたりではまだ生えて来ていないためそれにこだわらず、大根の葉やミツバ、セリなど手に入る適当なものを使って7つの草を用意した。7日を過ぎると、料理をすることができた。

10日の夜にはアズキを煮ておいた。11日はノハダテ（農はだて）であり、ワラを梳いてブツを縛った。その後、あんこ餅をたべた。あんこはトオシアン（通し餡）であったが、これはツブシアン（漬し餡、粒あんのこと）の方が砂糖を使うため、手間がかかってもトオシアンにしたのではないかと思っている。話者家の場合、あんこは話者の祖母が作ってくれた。

14日は小正月である。この日餅を搗くが、このとき黒豆やゴマ、長いもなどを混ぜた。長いもと砂糖を混ぜて搗いた餅は、油で揚げてふくらませて食べた。また、干すなどして保存食として用い、正月のために搗く餅とは異なった。搗いた餅はマユダマにも用いた。マユダマはミズノキに餅をつけたもので、ミズノキは購入した。話者家にミズノキは植えられていたが、これは毎年貰いにくるひとがいたので、そのひとにあげていた。話者家のミズノキは餅だけをつけたが、話者の母親の生家ではいろいろな飾りをつけているのを見て、うらやましいと思っていた。

小正月には船が帰ってくる日でもあるので、それに合わせて男性たちはケタイコウ（ケタッコ、卦体講）を開催し、ケダガミサマ（卦体神様）を参拝した。これは同じ生まれ年のひとが、生まれ年の本尊を祀る講であり、同じ干支のひとではなく同じ生年のひとで集まった。卦体講で持っているカミサマは、その年の当番のひとが家の神棚に祀って一年間御膳をあげる。卦体講の日に、みんながその家に夜集まり参拝すると、カミサマは次の当番に渡された。これは男性のみの集まりで、女性の卦体講はなかった。この他にも三山講などの講があったが、女性が集まる機会をつくらうということで、山の神講もつくられた。

また、この日の夜中にカミサマを送る。子どもは寝ていても起こされ、卦体講から帰った父親に連れられて、家の裏の氏神様に参った。まず、父親がヨーヤヘヤヘーと唱えるので、これを子どもが複称しながら、氏神にお参り

をする。一度家に戻り、お正月の飾りを落とし、これを持ってもう一度、ヨーヤハヤハーと父親が唱えた後を復唱しながら氏神まで行く。もう一度家に戻り、母親が用意したアズキ粥を包んだ飾りを持って、父親に続いて唱えごとを言いながら氏神に参り、それを氏神様の後ろにある木に結わえつけた。その後、アズキ粥を食べてから、湊神社に参拝しに行った。